

Bijlage HAVO

2015

tijdvak 1

Frans

Tekstboekje

Le garçon qui valait 30 millions de dollars



(1) Certains sont de véritables entrepreneurs. C'est le cas de Nick D'Aloisio, un jeune Britannique de 17 ans. Le 25 mars dernier, ce garçon – encore au lycée – a vendu son logiciel pour smartphone, Summly, à la firme Yahoo ! pour 30 millions de dollars (23 millions d'euros).

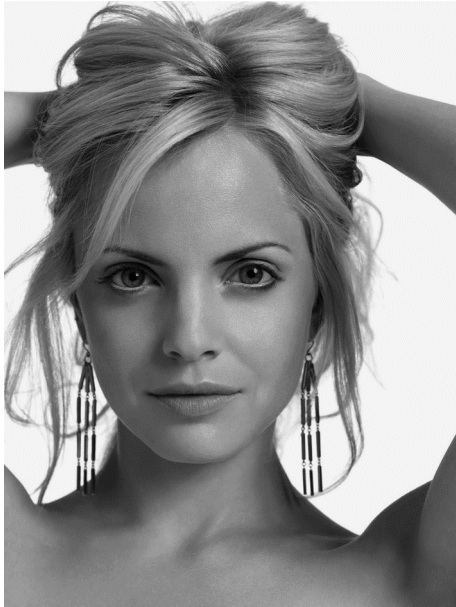
(2) Et pourtant, tout a commencé très simplement. « Au début de 2011 », raconte Nick, « en fouillant sur le web pour approfondir le sujet d'un examen d'histoire, j'ai remarqué que je parcourais de nombreux sites sans jamais trouver ce que je voulais. » Nick a alors une idée : créer un logiciel capable de résumer une page en quelques lignes pour savoir si le site parle bien du sujet que l'on cherche.

(3) Et il y réussit. L'application est même si convaincante que de nombreux investisseurs se rapprochent de lui. Nick passe alors à la vitesse supérieure et travaille avec des développeurs professionnels pour améliorer son programme.

(4) Renommée Summly, la nouvelle application est mise en ligne le 1er novembre 2012 à l'occasion des 17 ans de Nick. Son succès est tel qu'après quelques mois, Yahoo ! décide de l'acquérir pour récupérer l'idée et la technologie qu'il y a derrière. Bilan : un joli chèque pour Nick qui continue, raconte-t-il, de se faire engueuler quand il a mal rangé sa chambre. Dure, la vie de millionnaire...

d'après Science et Vie junior, juin 2013

Les hommes préfèrent les blondes



Toutes les serveuses auraient-elles intérêt à porter une perruque pendant le service ? C'est ce que suggère une étude qui démontre que les serveuses blondes reçoivent 25% de pourboires en plus que leurs collègues châtaines, brunes, rousses ou noires. Le test a eu lieu sur 847 clients mangeant seuls lors d'un déplacement professionnel. A noter que seuls les clients masculins adoptent une telle différence de rémunération. Plusieurs explications sont avancées. La première, c'est que les hommes préféreraient les blondes, couleur plus rare statistiquement (en France, seules 10 à 20% des femmes sont de vraies blondes). Autre hypothèse : les serveuses à la perruque blonde auraient inconsciemment changé leur comportement, fourni un meilleur service, ce qui justifierait alors une récompense différente.

d'après Sciences Humaines, août-septembre 2012

Carat Duchatelet, c'est du solide !



(1) La scène se passe en 2003 en Colombie. Une voiture bloque le passage d'un jeep. Des tireurs en sortent et mitraillent la jeep.

5 Surprise : les vitres résistent à leurs balles. Après avoir raté leur mission, les agresseurs prennent la fuite. Deux ans plus tard, aux Pays-Bas : après avoir arrêté une personne chargée d'accompagner un transport d'argent, des criminels essaient de faire exploser la porte arrière de la petite camionnette. Mais celle-ci reste intacte malgré l'explosion. Ces 15 deux véhicules ont un point commun. Ils sortent d'un garage très spécial : Carat Duchatelet.

(2) D'apparence tout à fait ordinaire, ce garage se trouve dans la banlieue 20 de Liège, dans l'Est de la Belgique. Mais en s'approchant de l'entrée, les plus attentifs remarqueront des caméras de vidéo-surveillance ici et là. Car c'est bien de cet endroit que 25 sortent des voitures comme la *Lexus* cabriolet dans laquelle le prince Albert de Monaco a emmené son épouse juste après leur mariage, la Jaguar de David Cameron, etc. 30 Quand les voitures entrent chez Carat Duchatelet, elles sont de

simples véhicules. Lorsqu'elles en sortent, elles peuvent résister aux balles, aux grenades et même aux explosifs jusqu'à 25 kilos même !

35 Beaucoup de grands de ce monde font donc appel aux compétences de ce garage exceptionnel.

(3) L'aventure de Carat Duchatelet commence en 1968. Frédéric Duchatelet est un mécanicien de talent. Il a un projet : développer le secteur de l'automobile de luxe et transformer des voitures en palaces 40 roulants, avec cuir, boiseries, installations hi-fi et téléphone. Comme les banques ne se montrent pas intéressées par son projet, il envoie des voitures au Moyen-Orient 50 pour les présenter aux princes et rois des émirats pétroliers. Après quelques échecs, il finit par en vendre une au roi de Bahreïn. Et grâce au bouche à oreille, il est 55 devenu le fournisseur de nombreux autres ultrariches.

(4) Outre le luxe et le bling-bling, sa société Carat Duchatelet investit dans la sécurité afin d'attirer les 60 chefs d'entreprise, et même les chefs d'Etat. Sa spécialité : le blindage des carrosseries et des vitres. Avec le

temps, l'entrepreneur belge se développe mondialement. Il rachète en
65 2008 son concurrent Centigon. De ce
rachat naîtra Carat Security Group.
L'entreprise emploie 1000 salariés
qui travaillent dans sept usines dans
70 le monde, pour un chiffre d'affaires
de 100 millions d'euros. Elle blinde
chaque année quelque 1600
voitures, dont des véhicules de
transport pour les militaires.

(5) A quoi ressemble une voiture à la
75 sortie du garage Duchatelet ? A...
une voiture. Le blindage est en effet
invisible à l'œil nu. En revanche, un
expert pourra remarquer qu'elle res-
sort plus longue de plusieurs
80 dizaines de centimètres, et plus
haute de dix centimètres. Et s'il
essaie de la peser, il pourra
constater qu'elle est passée de deux
à cinq tonnes ! Elle peut pourtant
85 toujours rouler jusqu'à 200 km/h...
Prix du bijou : de 600 000 à 800 000
euros pour une Mercedes *Classe S*,
qui aura nécessité pas moins de
6000 heures de travail. Les ouvriers
90 du garage ont effectivement
beaucoup à faire. Il faut démonter
entièrement la voiture, jusqu'au

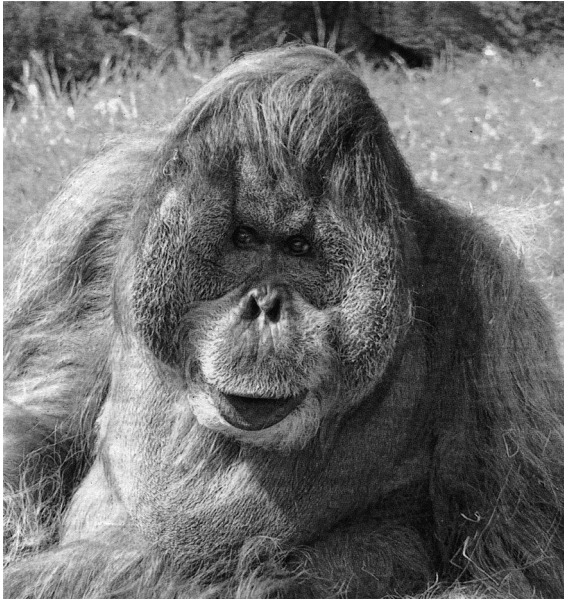
châssis, puis la remonter en ajoutant
un blindage sur mesure.

95 (6) Les clients du garage sont de
riches particuliers ou des chefs
d'Etat. Après la Russie et la Chine,
l'entreprise réalise le plus gros de
son chiffre d'affaires en Afrique où,
100 sur 54 chefs d'Etat, elle compte 21
clients. Et la clientèle est en général
plus que satisfaite de la qualité du
blindage. José Maria Aznar peut en
témoigner. L'ancien chef d'Etat
105 espagnol doit en effet la vie au
carrossier belge : en 1995, alors à la
tête de l'opposition, il est la cible
d'une attaque de l'ETA qui fait explo-
ser 25 kilos d'explosifs au passage
110 de sa voiture certifiée « Carat ». Une
maison de deux étages à proximité et
de nombreuses voitures sont
détruites. Mais celle d'Aznar résiste
et Aznar lui-même est à peine
115 blessé.

(7) 10, rien n'est indestructible.
En février 2005, face aux 1200 kilos
d'explosifs qui explosèrent tout près
de la voiture de Rafic Hariri, ancien
120 Premier ministre du Liban, cette
dernière, pourtant blindée par Carat
Security, n'a pas pu tenir le choc...

d'après Ecoute, avril 2013

Major, orang-outan star



(1) Major, l'orang-outan star du zoo de La Boissière-du-Doré va avoir 50 ans. Comme c'est la tradition depuis une décennie, il aura droit à un gâteau d'anniversaire qu'il mangera avec beaucoup d'enthousiasme. Mais le plus étonnant chez ce grand singe de Sumatra à la longévité exceptionnelle – l'espérance de vie en captivité est en moyenne de 36 ans – c'est son appétit... sexuel ! Car le beau mâle roux de 125 kg, qui est né dans la forêt indonésienne en 1962 détient le record de plus vieux reproducteur au monde de son espèce.

(2) « Il ne fait vraiment pas son âge. Il est toujours très beau, il n'a pas ces grosses joues de vieillard, il ne perd pas de poils. Il joue toujours avec ses petits, il se balance. Il est très sociable, mais il veut encore montrer que le chef c'est lui », décrit son plus « grand pote », Sébastien

Laurent, le maître des lieux. « En fait, tout est dans la tête. Quand le moral ne suivra plus, il faiblira brutalement et, là, ça peut aller très vite », poursuit-il. Major, c'est son chouchou. Il le soigne depuis le 21 mars 1989, date à laquelle l'orang-outan est arrivé dans les Pays de la Loire en provenance du zoo allemand de Duisbourg, dans lequel il était déjà devenu papa plusieurs fois.

(3) Dans la nature, la grande famille de Major, celle des orang-outans de Sumatra, est en danger. En effet, moins de 6 500 vivent aujourd'hui en liberté dans l'extrême nord de l'île indonésienne. Ils étaient quatre fois plus nombreux dans les années 1970. La forêt a dû faire place aux champs agricoles ou aux plantations de palmiers à huile. En plus, la construction de routes a considérablement diminué leur habitat. En outre, après le tsunami asiatique en décembre 2004, beaucoup d'habitants ont quitté la côte pour s'installer vers l'intérieur de l'île, dans des espaces jusque-là réservés aux orang-outans. Résultat : ces animaux, accusés d'endommager les récoltes, ont été chassés pour leur viande ou vendus comme animaux de compagnie. Des experts ont peur qu'encore la moitié de ces animaux disparaissent dans la décennie prochaine et qu'ils s'éteignent définitivement à l'avenir.

*d'après Aujourd'hui en France,
le 14 juillet 2012*

Les meilleures pralines du monde



On savait la Belgique réputée depuis toujours pour sa fabrication de chocolat, la voilà aussi récompensée pour ses pralines. Ainsi, la praline “Balanced” du pâtissier belge Ryan Stevenson a été désignée
5 meilleure praline du monde par un jury international de professionnels, a annoncé vendredi le fabricant de cacao et de chocolat Barry Callebaut.

L’élection de la meilleure praline a eu lieu dans le cadre du World Chocolate Masters, qui a eu lieu à
10 Paris. Les finalistes étaient originaires de 19 pays. Le thème du concours était “Haute Couture”. La praline gagnante de Stevenson contient entre autres un caramel aux fruits de calamondin (un petit oranger) au chocolat raffiné.

15 Ryan Stevenson est d’origine australienne, mais il est venu en Belgique, car selon lui, les Belges, ce sont les rois de la praline. Il travaille actuellement comme pâtissier au “Saint Aulaye” à Ixelles. Avis aux amateurs...

d’après Metro, novembre 2009

Christian Louboutin : « Mes chaussures sont une sorte de bijou. »



(1) « J'aime que les femmes voient mes chaussures comme de beaux objets, une sorte de bijou », explique Christian Louboutin. Selon lui, la
5 chaussure sert bien sûr à marcher, 15 elle est avant tout un objet de rêve. Et même, pourquoi pas, une œuvre d'art. En 20 ans, Louboutin est devenu dans le milieu de la mode
10 le chausseur le plus connu. Et les stars l'admirent beaucoup. Retour sur l'histoire à succès de cet artiste.

(2) Christian Louboutin est né à Paris en 1964, d'un père artisan et d'une
15 mère femme au foyer. Enfant, alors qu'il visite le Musée national des Arts d'Afrique et d'Océanie, il tombe sur un panneau étrange : une chaussure à haut talon barrée d'un trait rouge,
20 pour inviter les visiteuses à ne pas abîmer le parquet. Cette image se grave dans son esprit, et il commence à dessiner des chaussures rouges dans ses cahiers d'école. A
25 16 ans, il abandonne ses études et crée sa première chaussure. A 17

ans, il fait un stage aux Folies-Bergère, la célèbre salle de music-hall à Paris. Il y découvre l'univers
30 des *show girls*. Là naît son amour pour les belles silhouettes de femmes. Il essaye alors de vendre ses créations aux danseuses, mais sans réel succès.

35 (3) En 1982, le jeune Christian quitte Paris et déménage à Romans-sur-Isère (dans le Sud de la France), qui est à l'époque la capitale de la fabrication de chaussures. Il va travailler
40 pour la maison Charles Jourdan, l'inventeur du talon aiguille. Ensuite, pendant plusieurs années, il fait des créations pour entre autres la maison Chanel et la maison Dior. En 1988, de retour à Paris, il va enfin travailler
45 pour la maison Roger Vivier, dont il garde le meilleur souvenir : « Roger Vivier est devenu mon mentor, il représentait l'incarnation du Parisien
50 élégant, distingué et courtois. »

(4) Finalement, trois ans plus tard, Christian Louboutin réalise son rêve d'enfant et ouvre sa boutique de chaussures à Paris. Dans un local de
55 quelques mètres carrés, il propose ses propres créations, de la marque Louboutin. Immédiatement, la chance lui sourit. Bien qu'il soit encore inconnu dans le monde de la mode, la princesse Caroline de Monaco
60 pousse la porte de sa petite boutique et y fait de nombreux achats ! Une journaliste du magazine américain de mode W, qui est témoin de
65 l'événement, écrit un article sur les créations de Louboutin. Les ache-

teuses américaines commencent
alors à arriver en grand nombre. Mais
le véritable succès vient un an plus
70 tard : Anna Wintour, qui a beaucoup
d'influence dans le monde de la
mode, publie deux articles très
positifs dans le magazine Vogue.
(5) Aujourd'hui, Christian Louboutin
75 prend part aux défilés des plus
grands noms de la mode : Jean-Paul
Gaultier, Azzaro, Lanvin, Chloé... Il
est le chausseur préféré des stars,
comme Nicole Kidman, Angelina
80 Jolie, Catherine Deneuve, Madonna,
Kate Moss et tant d'autres. Plus
besoin de publicité : les stars sont
désormais le meilleur « outil » de
communication de la marque
85 Louboutin. L'entreprise Louboutin,
soucieuse de son prestige, fait tout
pour préserver sa bonne réputation.
Ainsi, elle a fait interdire la sortie du

premier album du rappeur français Ol
90 Kainry car le titre d'une chanson,
Sexy Leggings et Louboutin, était
jugé trop vulgaire. Dans le clip du
chanteur, on aperçoit des chaussures
Louboutin, mais ce sont des
95 fausses ! La marque est en effet de
plus en plus victime du plagiat dans
les pays d'Asie et de l'Est.
(6) Vu le prix, 300 euros au minimum,
une paire de Louboutin n'est pas à la
portée de tous les porte-monnaies.
100 Elle n'est pas non plus à la portée de
tous les pieds. « Ce sont des
chaussures vraiment très élégantes.
Je voudrais bien en posséder une
105 paire, mais malheureusement, elles
sont tellement hautes que je ne peux
pas les porter ! », raconte Karine, 24
ans. « Les talons des Louboutin
peuvent faire jusqu'à 20 cm ! »

d'après Ecoute, janvier 2013

Ma mission en Ethiopie

Marthe, 16 ans, a travaillé pendant quinze jours dans un orphelinat¹⁾ à Addis-Abeba.



(1) L'an dernier, j'avais besoin d'un break dans ma vie. De me découvrir ailleurs que dans mon quotidien parisien où tout est facile, confortable. Attirée par l'humanitaire depuis l'âge de 6 ans, j'ai cherché sur Internet des associations avec lesquelles je pourrais partir. Toutes m'ont répondu que j'étais trop jeune sauf une, Projects Abroad, qui m'a envoyée en Ethiopie, après avoir parlé avec mes parents. Heureusement, ils étaient d'accord. Peu de temps après, j'ai atterri donc à Addis-Abeba, où j'ai passé deux semaines dans une famille d'accueil avec Lucy, une Anglaise de 16 ans.

(2) Notre mission, nous l'avons découverte l'après-midi : occuper les

journées de 69 enfants atteints du sida, dans un orphelinat misérable. Il y avait des adultes, mais ils ne nous aidaient pas du tout. Il a fallu tout inventer : l'organisation, les exercices, les jeux. En plus, on a dû acheter le matériel parce qu'il n'y avait rien, ni feuilles, ni tableau, ni ballons, ni stylos... On imaginait des activités, des lectures, et je préparais des exercices d'anglais et de maths pour chaque niveau : les enfants avaient entre 3 et 17 ans, et ils n'avaient pas tous les mêmes capacités. Certains étaient très malades, très faibles, la plupart avaient des plaies au visage. Cela ne m'empêchait pas de leur faire des câlins, comme la maman qu'ils n'avaient plus. Ils me tressaient tout le temps les cheveux, fascinés que je sois blonde !

(3) Le soir, pour rentrer chez nous, Lucy et moi, nous prenions le taxibrousse : une voiture remplie à ras bord de gens (parfois montés sur le toit !) et qui traversait le trafic infernal de la ville pendant une heure. Notre maison se trouvait dans la banlieue d'Addis-Abeba. Le sol était en terre, il n'y avait pas d'eau chaude, et l'électricité marchait un jour sur deux. Mais deux filles de notre âge y vivaient et on discutait beaucoup. Souvent autour de l'*injara*, la galette traditionnelle éthiopienne sur laquelle on pose plein d'aliments.

(4) Le jour de mon départ, les enfants m'ont organisé une cérémo-

nie du thé : ils ont dansé, chanté, et moi, je pleurais toutes les larmes de mon corps. Je ne m'étais jamais

sentie aussi utile et reconnue. C'était une journée pleine d'émotions. J'ai vraiment 24 de repartir.

d'après Phosphore, février 2013

noot 1 un orphelinat = een weeshuis

Tekst 8

Les poissons rouges ont-ils une mémoire ?



Les poissons rouges se souviennent de beaucoup de choses bien au-delà de trois secondes ! En 2003, une étude menée à l'université de Plymouth, en Grande-Bretagne, a montré qu'ils sont capables de conserver des informations en mémoire durant trois mois. Ainsi, après avoir entraîné leurs poissons rouges à venir chercher de la nourriture à heures fixes plusieurs fois par jour, les scientifiques se sont rendu

compte que les animaux continuaient à demander leur nourriture aux mêmes heures pendant quatre-vingt-dix jours. Trois mois de mémoire, cela peut paraître très peu. Mais étant donné l'espérance de vie du poisson rouge, c'est 25 : cela équivaut pour un être humain à garder des souvenirs en tête pendant vingt-cinq ans !

d'après Science et Vie junior, décembre 2013

Concours Lépine, lieu d'exposition magique



(1) Imaginez un lieu où sont présentés côte à côte un hamac qui se balance tout seul, un bar à oxygène, et un casque de vélo pliable. Non, vous n'êtes pas dans un film de science-fiction, mais en plein Paris, dans un lieu d'exposition magique : au concours Lépine.

(2) Cet événement regroupe chaque année plus de 500 inventeurs venant d'une quinzaine de pays. Les inventeurs exposent ici leurs dernières inventions au grand public. La participation coûte environ 1000 euros pour un stand de quelques mètres carrés. A condition d'avoir un brevet d'invention, une maquette ou un produit fini, on peut prendre part au concours.

(3) Sur une surface de 10 000 m², on découvre toutes sortes de produits, des plus utiles aux plus bizarres : une cocotte à couscous, des voitures avant-gardistes, un ramasse-crottes... Et on rencontre toutes sortes de personnes : de grands talents, des ingénieurs un peu fous, des bricoleurs du dimanche... Tous vous racontent avec enthousiasme comment ils ont fait pour fabriquer et faire fonctionner leur « bébé ».

(4) Chaque inventeur vient bien sûr pour attirer l'attention des dizaines de milliers de visiteurs. Et surtout pour gagner le prix du fameux concours Lépine. Décerné par un jury de 47 professionnels – ingénieurs et techniciens de haut rang –, ce prix distingue les meilleures inventions de l'année. « Ce concours permet à celui qui gagne le prix du concours Lépine de se faire connaître et potentiellement d'obtenir des financements ou des contrats avec les entreprises », explique Gérard Dorey, président du concours depuis 1996.

(5) Effectivement, au-delà du côté extraordinaire, le concours Lépine est une incroyable chance pour entrer dans le monde professionnel de l'innovation. Créé en 1901 par Louis Lépine, alors préfet de police de la ville de Paris, cet événement avait pour but d'attirer l'attention sur les produits des petits fabricants. Le public, lui, était très content de découvrir des objets de plus en plus novateurs. Aujourd'hui, chacun de

nous se sert quotidiennement de quelques-uns de ces objets, comme par exemple le stylo à bille, le fer à repasser, le moulin à café...

(6) Philippe Lasala est l'un de ces inventeurs. En 2006, il participe au concours muni du prototype d'un engin à suspension pour glisser sur la neige. Il gagne le prix du jury.
« Grâce au concours et avec l'aide

des médias, mon prototype a attiré l'attention des gens. » Aujourd'hui, il vend 500 modèles par an de son scooter des neiges, nommé le « Blackmountain » en France. Cette année encore, pour sa 111^{ème} édition, le concours Lépine offrira de belles inventions. Et qui sait, parmi elles, peut-être trouvera-t-on l'invention du siècle !

d'après Ecoute, avril 2012

Où sont passées les petites filles ?



(1) Elles arrivent en classe en mini-shorts et leggings. A la récré, elles ne lâchent pas leur sac à main, pianotent sur leur iPod, les yeux
5 cachés sous leur grosse paire de Ray-Ban. Elles ne connaissent que les minirobes à dentelle et froufrous de chez Jennyfer ou H&M. « C'est une véritable épidémie ! » se désolé
10 une jeune prof de français de la région parisienne. « Parfois, on se demande si elles n'ont pas redoublé trois fois la classe, tellement elles font âgées. »

(2) Léa, 11 ans et demi, est l'une de
15 ces créatures mi-femme, mi-enfant qu'on trouve dans les cours d'école. Face au miroir, elle regarde ses jambes un peu maigres, sa poitrine
20 un peu plate et ses hanches de jeune fille. « A cet âge, elles ont de ces complexes ! » s'attendrit sa mère, mi-

irritée, mi-ravie devant les coquette-
ries de sa chérie. « Il y a d'abord eu
25 les « poils » qui recouvraient ses jambes, et qu'elle voulait épiler. Ensuite les cheveux : elle voulait des mèches blondes. Et puis le
30 maquillage. » Toute trace de la fraîcheur enfantine de sa fille a disparu sous les couches de fond de teint et les traits de crayon noir autour des yeux. « Toutes ses copines le faisaient. Alors... » Alors ?
35 Sa mère a cédé.

(3) Où sont passées les petites filles ? Dès 6 ans, elles veulent avoir un bikini pour la plage et essaient de séduire sur les photos de classe. A
40 10 ans, elles rêvent de se faire tatouer. A 12 ans, elles affichent sur leur profil Facebook des photos d'elles à moitié nues. Les psychiatres et sociologues ont tous la même
45 opinion : les enfants sont ados de plus en plus tôt. L'adolescence commence bien avant l'entrée au collège. Aujourd'hui, on est en effet ado avant même d'être pubère.

(4) Hyperstimulé dès le berceau par
50 ses parents, l'enfant d'aujourd'hui est entouré d'écrans dans la vie quotidienne, il est connecté au monde 24 heures sur 24. Le soir, il
55 regarde les séries pour ados américains et zappe sur les programmes de télé-réalité. Les idoles des filles ? Les mêmes que leurs aînées, de vraies femmes hyperprovocatrices,
60 soumises ou dominatrices. Des

années de luttes féministes pour en arriver là ! C'est vraiment trop triste !
(5) Tout est prévu pour piéger les fillettes dans cette voie : les soutiens-
65 gorge rembourrés pour les enfants, les gammes de maquillage, les ministringes... Aux Etats-Unis et en Angleterre, des parents ont même découvert dans les rayons enfants
70 une ligne de cosmétiques anti-âge... Pour sa campagne de pub, le magazine « Vogue » a mis en scène des petites filles ultramaquillées posant en talons aiguilles et jupes
75 courtes. Indignés, 200 pédiatres ont protesté contre « l'érotisation et l'hypersexualisation des enfants dans la publicité ». « Quand on donne tant de valeur au sexy, il n'est pas

80 étonnant que les petites filles veuillent se conformer au modèle dominant », explique l'un d'eux.
(6) Piquer le rouge à lèvres ou les chaussures à talons de sa maman
85 est vieux comme le monde. Mais ce qui est nouveau, c'est que les parents eux-mêmes encouragent ce phénomène. L'enfant-roi devient une projection d'eux-mêmes. Une petite
90 poupée qu'ils peuvent modeler à leur façon. Prenons l'exemple de cette Française qui est prête à tout pour faire de sa fille la nouvelle Lolita des magazines. A 8 ans, sa petite fille a
95 déjà subi de multiples injections de Botox ! Un cas extrême qui illustre
36 de certaines mères.

*d'après Le Nouvel Observateur,
juillet 2011*

Le repas, c'est sacro-saint !



(1) Paru il y a quelques ans, le livre *French Children Don't Throw Food* a fait sensation en France et en Angleterre. L'auteur, Pamela Druckerman, une Américaine qui vit à Paris, se demande pourquoi les enfants français mangent tout ce qu'on met dans leur assiette sans problème, contrairement aux petits Anglo-Saxons. Sa réponse est simple : pour les Français, le repas, c'est sacro-saint. Il a lieu à une heure précise, et manger entre les repas n'est pas accepté. A table, les règles sont strictes : « La main qu'on n'utilise pas doit être posée sur la table. On ne sort pas de table sans demander. Et on ne joue absolument pas avec la nourriture, spécialement pas avec le pain ! »

(2) 95% des Français pensent que la gastronomie fait partie de l'identité nationale. En France, on consacre 96 minutes par jour à la cuisine et aux repas, presque la même durée qu'en 1970, alors qu'elle a baissé un peu partout ailleurs. Les Français dépensent environ 15% du budget des ménages à l'alimentation, contre 5% aux Etats-Unis. A l'heure du déjeuner en Angleterre, beaucoup de gens mangent dans la rue, alors que la plupart des Français mangent à table. Le repas à la française est donc bien vivant.

(3) Pourtant, à partir des années 1990, les plats cuisinés, les fours à micro-ondes et les produits surgelés ont fait leur apparition en France. Jean-Pierre Coffe, célèbre critique culinaire, proteste contre le jambon

d'hypermarché aux phosphates. Les
jeunes préfèrent manger à l'extérieur
45 plutôt que de faire la cuisine eux-
mêmes à la façon de maman. Dans
les années 2000, l'arrivée de l'euro et
la crise économique ont réduit les
budgets pour les restaurants. De plus
en plus sensibles aux problèmes de
50 santé et d'environnement, les Fran-
çais vont de nouveau à la recherche
de « bons produits » : les marchés,
avec les « vraies » tomates et les
poules élevées en liberté, sont à la
55 mode.
(4) Aujourd'hui, faire la cuisine est de
nouveau populaire. Une vieille

tradition fait sa réapparition dans les
cuisines : d'une part les plats cuits à
60 petit feu durant des heures, comme
le bœuf bourguignon et le coq au vin,
et d'autre part le plaisir de manger
ensemble. La télévision et Internet
reflètent la passion des Français
65 pour la cuisine. Les émissions télé
Top Chef et *Master Chef* battent tous
les records. Et le chiffre d'affaires
des ouvrages culinaires a plus que
doublé ces dernières années. Et sur
70 Internet, des milliers de blogs
proposent des recettes. 41, c'est
une véritable passion culinaire qui a
envahi le pays.

d'après Ecoute, décembre 2012

« Notre croissance s'est accélérée depuis 50 ans »



Aujourd'hui, les Françaises mesurent en moyenne 1,62 m et les Français 1,75 m. « Les Français ont grandi de 10 centimètres en 100 ans, c'est énorme », juge Marie-Françoise, diététicienne. « Si nous avons pris un centimètre tous les 10 ans depuis l'apparition du premier homme, nous dépasserions la tour Eiffel ! », plaisante-t-elle. « Plus sérieusement, je ne pense d'ailleurs pas qu'on ait grandi de manière régulière depuis un siècle. Notre croissance s'est accélérée ces dernières décennies. Notre buste a peu changé mais nos jambes, elles, se sont allongées. Pour expliquer cette forte croissance depuis un siècle, il faut citer les progrès de la médecine. Ainsi, les bébés sont moins touchés par des maladies qui affectent leur développement. », dit Marie-Françoise. « Et puis, c'est que notre alimentation a changé. Par exemple, l'apport en protéines a augmenté. Le lien entre croissance et nourriture est direct. », poursuit la diététicienne. Et de conclure : « De toute façon, nous ne sommes pas programmés génétiquement pour mesurer 30 mètres ou plus. Cette croissance ne sera pas éternelle ! »

d'après L'Actu, le 18 octobre 2011